
Dwie babki na maśle klarowanym

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1508 razy.

W 80 deka; pięknej mąki rozrobić 10 deka drożdży i 1/8 litra mleka; gdy podrośnie wlać żółtka z 1 mendla jaj, ubite z 20 deka cukru, dolać mleka tyle, aby ciasto było wolne, wsypać 60 gr. gorzkich migdałów, utartych na tarce i bić całą masę doskonale. Następnie wlać 3/8 litra masła klarowanego, znów bić ciasto i postawić aby podrośło, lub też zaraz nakładać w doniczki masłem wysmarowane i po dobrym wyrośnięciu wstawić w piec do upieczenia.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"